MERUM - dicembre '06

Barolo 2002: Nicht der Jahrgang, der Winzer zählt!

Der Jahrgang 2002 wird sicher nicht als „Jahrhundertjahrgang" in die Geschichte eingehen. Das andauernde Schlechtwetter vom Hochsommer bis in die erste Septemberhälfte versprach ein Katastrophenjahr.

Überall dort jedoch, wo die Winzer gut ausgedünnt hatten, vermochten die Trauben in den drei Sonnenwochen Ende September und Anfang Oktober den Rückstand zu einem guten Teil wieder aufzuholen. Tatsächlich hat mich bei den wenigsten Weinen ein Mangel an Konzentration gestört.

Wenn zahlreiche Winzer darauf verzichteten, den 2002er Barolo abzufüllen, dann wohl des schlechten Rufs des Jahrgangs und der immer noch schwierigen Verkaufslage wegen. Wer das „Abenteuer 2002" trotzdem wagte, verzichtete in der Regel auf Einzellagenabfüllungen.

Weine wie den Barolo verkosten wir bei Merum mehrmals, verteilt über mehrere Tage. Nicht immer zeigen die besten Flaschen schon im ersten Moment alles, was in ihnen steckt.

Der klassische Barolo braucht – wie alle traditionell ausgebauten Nebbiolo – ein paar Stunden Luft, um sich zu entfalten. Die Bewertungen kamen deshalb in mehreren Verkostungen innerhalb von 24 Stunden zustande. Die Entwicklung der Wertungsbesten verfolgten wir sogar über 48 Stunden. Manche Barolo hatten wir bei der Erstverkostung zu streng beurteilt, andere zu positiv. Mit den Stunden klappten manche Weine in sich zusammen, andere blühten hingegen auf.

Interessanterweise verhalten sich auch gewisse Unsauberkeiten – Noten von Rossstall und Leder beispielsweise – sehr unterschiedlich. Verloren manche Kandidaten innerhalb von 24 Stunden ihre Schönheitsfehler und blühten auf, wurden andere mit der Belüftung immer schmuddeliger.

Die verbreitetsten Genussbremsen sind jedoch längst nicht mehr die traditionellen Weinfehler, sondern die fast omnipräsenten Barriquearomen. Im Grunde wertvolle Barolo, bei denen neben der Frucht auch Holz deutlich wahrnehmbar ist, beurteile ich kritisch (höchstens 2–3 Sterne), Barolo hingegen mit deutlichen Röst-, Vanille-, Eichen- oder Rußnoten bestrafe ich mit Nichtbewertung.

Leider ist der Mangel an Skepsis gegenüber Improvisation ein verbreitetes Übel in Italien: Es ist unverständlich, wenn in einem traditionellen Weingebiet die Söhne und Töchter die Methoden und Erfahrungen der Väter ignorieren und völlig neue Kelter- und Ausbaumethoden einführen, ohne diese erst ein paar Jahre lang in kleinerem Umfang experimentiert zu haben.

Bei einem Kulturwein, wie der Barolo einer ist, sollte absolut tabu sein, im Keller mehr als ein kleines Detail pro Jahr zu verändern. Klar ist verständlich, dass die nachrückende Generation ihre stilistischen Vorstellungen in den Wein miteinbringen möchte, aber Erreichtes und Anerkanntes fortschrittstrunken und undifferenziert auf den Müll zu werfen, kommt dem Ausschlagen eines reichen Erbes gleich.

Bei unserer Bitte um Musteranstellung haben wir die Winzer ermuntert, uns nicht nur die 2002er, sondern alle Barolo zu schicken, die sie derzeit noch im Verkauf haben, also auch ältere Jahrgänge.

Es ist überaus interessant zu beobachten, wie sich manche Weine, die wir in der Vergangenheit bereits verkostet hatten, in der Zwischenzeit entwickelt haben. Sowas ist lehrreich, aber manchmal auch mit schmerzlichen Frustrationen verbunden: Musste ich in einigen Fällen erkennen, dass ich gewisse, heute großartige Barolo in ihrer Jugend verkannt hatte, wurde bei anderen deutlich, dass ich mich zu enthusiastischen Wertungen habe hinreissen lassen, die ich heute bereue.

Bei manchen Weinen bin ich jugendlicher, rasch verblühender Schönheit auf den Leim gegangen und habe mich im wahrsten Sinne des Wortes verliebt, ohne die Kurzlebigkeit hinter der verführerischen Schminke zu erkennen. *am*

(Degustierte Weine: 122; publizierte Weine: 115; wegen entstellender Fehler nicht bewertete Weine: 7.)

Produktionsregeln Barolo DOCG

Traubensorte: Nebbiolo (100 %); **Höchstertrag:** 8000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 13,0 Vol.-%; **vorgeschriebene Lagerzeit:** drei Jahre (Riserva: fünf Jahre).

Alessandria Fratelli, Verduno (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0172 470113; Fax 0172 470113
www.fratellialessandria.it;
info@fratellialessandria.it

Barolo DOCG 2002
4000 Flaschen; L. 06/BR; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 19,00
Mittleres Rot; Noten von Laub, Ruß, Holz, Frucht; Süße, holzwürzig, dann gewisse Frucht, Butter, Säure, Ruß, herb.

Alessandria Fratelli, Verduno (CN)
Barolo DOCG *San Lorenzo* 2001
★★ – ★★★
3000 Flaschen; L. 04/BRS1; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 23,00
Mittleres Rot; holzwürzige Barolo-Noten, recht tief; im Gaumen weniger expressiv als erhofft, sehr ausgewogen, holzgeglättet, feines Holztannin, in der Länge Barolo-Frucht.

Alessandria Fratelli, Verduno (CN)
Barolo DOCG *Monvigliero* 1999
8000 Flaschen; L. 02/BRM; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 23,00
Dunkelrot; temperamentarme Nase, balsamische Noten; gerundeter Ansatz, Tinte, keine Barolo-Frucht, Holztannin, harmloser Abgang.

Barale, Barolo (CN)
100 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 56127; Fax 0173 56350
www.baralefratelli.it; info@baralefratelli.it

Barolo DOCG Riserva *Bussia* 2000
★★ – ★★★
875 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 30,00
Mittelhelles Rot; verhalten-fruchtige Nase; feine, eher helle Frucht, spürbare Säure, herbes Tannin, wertvoll, aber etwas zu herb.

Bel Colle, Verduno (CN)
150 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0172 470196; Fax 0172 470940
info@belcolle.it

Barolo DOCG *Monvigliero* 2001
★★ – ★★★
5000 Flaschen; L. 5-299; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 19,00
Mittelhelles Rot; eher verhaltene, ledrige Nase mit Pfirsichnoten; Süße, recht kraftvoll, feines Leder, recht angenehm, herbes Tannin.

Bersano, Nizza Monferrato (AT)
2 800 000 Flaschen/232 Hektar
Tel. 0141 720211; Fax 0141 720244
www.bersano.it; wine@bersano.it

Barolo DOCG *Badarina* 2001
6000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 24,60
Mittelhelles Rot; holzwürzig, wirkt etwas müde; auch im Gaumen nicht explosiv, herbes Tannin, keine Fruchttiefe.

Bersano, Nizza Monferrato (AT)
Barolo DOCG *Nirvasco* 2001
60 000 Flaschen; L. 0610; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 21,96
Mittleres Rot; holzwürzige, vegetal-fremdartige Noten; auch im Gaumen fremdartige Frucht, recht guter Wein, aber kein Barolo.

Bongiovanni, Castiglione Falletto (CN)
25 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 262184; Fax 0173 262184
cascinabongiovanni@libero.it

Barolo DOCG 2002
★★ – ★★★
3000 Flaschen; L. A-83-6; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 15,00
Mittleres Rot; Holundernoten, holzwürzige Frucht; Kraft, saftig, Tannin, gewisse Tiefe, feine Säure, recht lang.

Bongiovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Pernanno* 2001
4500 Flaschen; L. A-82-6; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 23,00
Dunkelrot; dunkle, holzwürzige Frucht; recht konzentriert, holzwürzig, reif, röstig, trocknend.

Borgogno Giacomo, Barolo (CN)
150 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 56108; Fax 0173 56344
www.borgogno-wine.com;
borgogno-barolo@libero.it

Barolo DOCG (schwarz-goldenes Etikett) 2001
4200 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 35,00
Mittelintensives Rot; marmeladige Noten; marmeladige, nicht tiefe Frucht, recht saftig, nicht sehr lang, herb im Abgang.

Borgogno Giacomo, Barolo (CN)
Barolo DOCG Classico 2001
★★★ – ★★★★
41 000 Flaschen; L. 18406; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 30,00
Ziemlich dunkles Rot; recht tiefe, fruchtige Nase, Noten roter Beerenmarmelade; Kraft, viel Süße, saftige Säure, wuchtiges Tannin, Tiefe und Länge.

Brezza Giacomo, Barolo (CN)
80 000 Flaschen/16,5 Hektar
Tel. 0173 560921; Fax 0173 560026
www.brezza.it; brezza@brezza.it
Barolo DOCG *Cannubi* 2001
★★★ – ★★★★ **JLF**
7000 Flaschen; L. 236-04; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 28,00
Mittleres Rot; reifende, süße Noten von roter Beerenmarmelade, Butter; kraftvoller Ansatz, reifende Frucht, gutes Tannin, saftige Säure, lang.

Cà Romè/Romano Marengo, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635126; Fax 0173 635175
www.carome.com; info@carome.com
Barolo DOCG *Rapet* 2001
★★ – ★★★
3500 Flaschen; L. 01025; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 22,00
Mittleres Rot; marmeladige Frucht; Kraft, kraftvoll, nicht sehr fruchttief, etwas marmeladig, mittlere Länge.

Cadia/Giachino Bruno, Roddi (CN)
35 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 615398; Fax 0173 615398
www.cadia.it; giachinobruno@virgilio.it
Barolo DOCG 2001
3300 Flaschen; L. 09-2005; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 21,50
Mittleres Rot; etwas überreife Frucht, kompottig; im Gaumen saftig, Vanille, Säure, leicht holzgebremst, gewisse Länge.

Cascina Ballarin, La Morra (CN)
35 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 50365; Fax 0173 50365
www.cascinaballarin.it; cascina@cascinaballarin.it
Barolo DOCG *Bricco Rocca* 2001
3000 Flaschen; L. 04.245; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 29,00
Mittelhelles Rot; recht intensive, fast stechende Nase, Weihnachtsgebäck, Zimt; Süße, holzwürzig, auch Barolo-Frucht, leider ziemlich trocken im Finale.

Cascina del Monastero/Grasso Giuseppe, La Morra (CN)
30 000 Flaschen/6 Hektar
Tel. 0173 509245; Fax 0173 500861
www.cascinadelmonastero.it;
info@cascinadelmonastero.it
Barolo DOCG Bricco Luciani 2001
3000 Flaschen; L. BR.0401; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 25,00
Ziemlich helles Rot; Frucht mit Röstnoten; rund, aber von Röstaroma dominiert, trocknet.

Cascina del Monastero/Grasso Giuseppe, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Bricco Riund* 2001
★★ – ★★★
3000 Flaschen; L. BR.0503; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 25,00
Ziemlich helles Rot; mineralische Pfirsichnoten, Butter, einladend; Süße, Frucht, saftig, Butter, herbes Tannin, Mittelgewicht, lang.

Cascina del Monastero/Grasso Giuseppe, La Morra (CN)
Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
5000 Flaschen; L. BR.0402; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 22,00
Reifendes, ziemlich helles Rot; reifende, würzige Barolo-Noten; Mittelgewicht, viel Süße, herbes Tannin, gewisse Frucht, gute Länge.

Castello di Verduno, Verduno (CN)
45 000 Flaschen/7,5 Hektar
Tel. 0172 470284; Fax 0172 470284
www.castellodiverduno.com;
cantina@castellodiverduno.com
Barolo DOCG *Monvigliero* 2002
★★ – ★★★
1342 Flaschen; L. 05-203; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 20,00
Mittleres Rot; Butter und Frucht, fein holzwürzig; eher schlank, Butter, saftig, einfach, recht angenehm.

Castello di Verduno, Verduno (CN)
Barolo DOCG *Massara* 1999
4756 Flaschen; L. 02-346; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 24,00
Mittelintensives Rot; Frucht- und Ledernoten; Mittelgewicht, feine Säure, nicht wuchtig, Leder auch im Gaumen.

Cavallotto, Castiglione Falletto (CN)
100 000 Flaschen/23 Hektar
Tel. 0173 62814; Fax 0173 62914
www.cavallotto.com; info@cavallotto.com
Barolo DOCG Riserva *Bricco Boschis San Giuseppe* 2000
★★★ – ★★★★
13 333 Flaschen; L. 07.09.05; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; einladende Noten von roter Beerenmarmelade, recht tief; kraftvoll und fruchtig, saftige Säure, dann warmes Tannin, schöner Barolo, lang.

Cavallotto, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Vignolo* 2000
★★★
8004 Flaschen; L. 08.09.05; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Barolo-Frucht mit Pfirsich- und Anisnoten; viel Süße, saftig, herbes Tannin, Länge, jung.

Cavallotto, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Riserva *Bricco Boschis San Giuseppe* 1998
★★★★ **JLF**
13 333 Flaschen; L. 30.09.02; eine Abfüllung
Mittleres Rot; frische, einladende Fruchtnoten, entwickelt mit den Stunden immer mehr Fruchttiefe; Süße, frische, tiefe Frucht, wuchtiges Tannin, saftige Säure, lang; traumhafter, klassischer Barolo.

Ceretto, Alba (CN)
800 000 Flaschen/105 Hektar
Tel. 0173 282582; Fax 0173 282383
www.ceretto.com; ceretto@ceretto.com
Barolo DOCG *Bricco Rocche Brunate* 2001
24 000 Flaschen; L. B18104; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 45,00
Mittelintensives Rot; holzwürzige, marmeladige Noten; konzentriert, Röstaromen, keine Fruchttiefe.

Ceretto, Alba (CN)
Barolo DOCG *Zonchera* 2001
60 000 Flaschen; L. 18204; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 27,00
Mittleres Rot; röstwürzige Frucht; kraftvoll, wäre rund und ausgewogen, aber die Röstung dominiert den Wein zu stark.

Ceretto, Alba (CN)
Barolo DOCG *Bricco Rocche Prapó* 2001
13 500 Flaschen; L. B 18404; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 45,00
Mittleres Rot; Frucht mit Noten von Laub, Plastik, Trockenfrüchte, Röstung; Süße, recht kraftvoll, Röstung, viel Tannin, saftig, gewisse Frucht, gute Länge.

Ceste, Govone (CN)
110 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 58635; Fax 0173 58635
www.cestevini.com; info@cestevini.com
Barolo DOCG 2002
1000 Flaschen; L. #; # Abfüllungen
Preis ab Hof: EUR 15,00
Mittleres Rot; balsamische Noten, Minze, kompottige Frucht, Pfirsich; viel Süße, Säure, nicht tief, knappes Tannin, einfach.

Clerico Domenico, Monforte d'Alba (CN)
95 000 Flaschen/21 Hektar
Tel. 0173 78171; Fax 0173 789800
domenicoclerico@libero.it
Barolo DOCG 2002
13 700 Flaschen; L. A 105; eine Abfüllung
Dunkelrot; holzgewürzte Pfirsichnoten; Süße, nicht geschmeidig, dunkle Frucht, trocknet.

Cogno Elvio, Novello (CN)
65 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 744006; Fax 0173 744921
www.elviocogno.com; elviocogno@elviocogno.com
Barolo DOCG 2002
★★ – ★★★
10 000 Flaschen; L. 52BR01; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 22,00
Mittelintensives Rot; intensive Noten von Holunder, Holunderblüten, gewisse Holzwürze, macht neugierig; Fülle, saftig, ausgewogen, recht komplett, lang auf Frucht, herbes Tannin.

Cogno Elvio, Novello (CN)
Barolo DOCG *Elena* 2001
★★★
Flaschen; L. 51BR01; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 46,00
Dunkelrot; intensive, tiefe Barolo-Noten, sehr einladend; Kraft, potentes Tannin, feines Leder, tief und lang.

Colué/Massimo Oddero, Diano d'Alba (CN)
80 000 Flaschen/16 Hektar
Tel. 0173 69169; Fax 0173 69251
massimo.oddero@isiline.it
Barolo DOCG *Bablin* 2002
9000 Flaschen; L. 02 06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 20,00
Mittleres Rot; Noten von Stroh, gewisse Frucht, Holunder, nicht frisch genug; recht kraftvoll, Säure, Butter, Pfeffer, gewisse Frucht, nicht tief.

Conterno Paolo, Monforte d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 78415; Fax 0173 78415
www.paoloconterno.com;
ginestra@paoloconterno.com
Barolo DOCG 2002
★★ – ★★★
Flaschen; L. 06 8162; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 34,00
Recht dunkles Rot balsamische Noten; Süße, gewisse Frucht, ziemlich herbes Tannin.

Conterno Paolo, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Ginestra* 2001
★★ – ★★★
Flaschen; L. 06 8187; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 47,00
Mittelintensives Rot; verhaltene Nase, mit Belüftung Pfirsichnoten und Tiefe; kraftvoll, Süße, heftiges Tannin, Butter, recht lang.

Costa di Bussia/Tenuta Arnulfo, Monforte d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 731136; Fax 0173 731418
www.costadibussia.com; info@costadibussia.com
Barolo DOCG 2002
★★ – ★★★
12 000 Flaschen; L. 6 110; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 23,50
Recht dunkles Rot; fein holzwürzige Barolo-Frucht, Teer; Kraft, saftig, Frucht, Süße, Teer, recht lang auf kernigem Tannin.

Costa di Bussia/Tenuta Arnulfo, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Luigi Arnulfo* 2000
9000 Flaschen; L. 4 238; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 30,50
Mittleres, reifendes Rot; vegetal-fruchtige Noten, Cassis; im Gaumen dicht, Süße, keine Barolo-Frucht, viel Tannin, herb.

Damilano, Barolo (CN)
158 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 56265; Fax 0173 56315
www.cantinedamilano.it; info@cantinedamilano.it
Barolo DOCG *Lecinquevigne* 2002
★★★
Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; Heu- und Fruchtnoten, recht tief; saftig, gute Süße, sich ausbreitend, fruchtig, lang.

La valutazione di un vino in Merum non è un verdetto, ma un'opinione *(am).*

Dezzani, Cocconato (AT)
1 200 000 Flaschen/50 Hektar
Tel. 0141 907236; Fax 0141 907372
www.dezzani.it; dezzani@dezzani.it

Barolo DOCG *Roncaglie Tradizione* 2002
Flaschen; L. 06/128; eine Abfüllung
Mittleres, eher junges Rot; kompottige Fruchtnoten; Mittelgewicht, Säure, einfache Frucht, herbes Tannin.

Enrico Serafino, Canale (CN)
500 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 967237; Fax 0173 967153
www.barbero1891.it;
barbero.info@barbero1891.it

Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
Flaschen; L. 6-038; # Abfüllungen
Mittleres Rot; verhaltene Fruchtnoten, recht einladend; gewisse Frucht im Ansatz, Butter, feines Leder, saftig, recht lang.

Fenocchio Giacomo, Monforte d'Alba (CN)
80 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 78675; Fax 0173 787218
www.giacomofenocchio.com;
claudio@giacomofenocchio.com

Barolo DOCG *Bussia* 2002
★★★ – ★★★★
15 000 Flaschen; L. BB1; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 16,00
Mittelhelles Rot; nicht intensive, recht tiefe Laub- und Fruchtnoten; Kraft, Süße, Butter, Frucht, angenehm-herbes Tannin.

Fenocchio Giacomo, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Bussia* 2001
★★★
25 000 Flaschen; L. BB1; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 20,00
Mittleres Rot; vielversprechende, tiefe Frucht; Mittelgewicht, Süße, fruchtig, weißer Pfeffer, saftig, ausgewogen, schönes Tannin, gute Länge.

Fontana Livia, Castiglione Falletto (CN)
60 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 62844; Fax 0173 62967
www.liviafontana.com; liviafontana@libero.it

Barolo DOCG *Villero* 2001
★★ – ★★★
4840 Flaschen; L. BV01010; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 30,00
Reifendes, mittleres Rot; Noten gekochter Beeren, Heu; im Gaumen Frucht, recht tief, viel Tannin.

Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Lazzarito* 2001
6 500 000 Flaschen/80 Hektar
Tel. 0173 626117; Fax 0173 613451
www.fontanafredda.it; info@fontanafredda.it
★★ – ★★★
23 000 Flaschen; L. LOS 24101; eine Abfüllung
Dunkelrot; nicht intensive, aber recht tiefe, würzige Barolo-Frucht; Kraft, frische Säure, herbes Tannin, knappe Frucht, Butter, gewisse Länge.

Gemma, Serralunga d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/16 Hektar
Tel. 0173 262360; Fax 0173 231044
www.gemmacantine.it; info@gemmacantine.it

Barolo DOCG 2002
★★ – ★★★
28 000 Flaschen; L. 6086; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 23,40
Recht dunkles Rot; recht reife Nebbiolo-Frucht, gekochte Pfirsiche, etwas schwitzig, macht neugierig; viel Süße, Kraft, saftig, fruchtig, gute Länge.

Germano Ettore, Serralunga d'Alba (CN)
65 000 Flaschen/13,5 Hektar
Tel. 0173 613528; Fax 0173 613593
www.germanoettore.com;
germanoettore@germanoettore.com

Barolo DOCG *Cerretta* 2001
9000 Flaschen; L. 15/04; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 33,00
Dunkelrot; Noten von Lakritze, Rauchspeck, Rauchwürsten, macht Appetit; konzentriert, viel Süße, Rauch, dunkle Frucht, trocknendes Tannin.

Ghisolfi Attilio, Monforte d'Alba (CN)
35 000 Flaschen/6,5 Hektar
Tel. 0173 78345; Fax 0173 78345
www.ghisolfi.com; ghisolfi@ghisolfi.com

Barolo DOCG *Bricco Visette* 2002
★★ – ★★★
3500 Flaschen; L. B1.06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 22,00
Dunkelrot; recht tiefe Nase; recht konzentriert, viel Tannin, recht tiefe Frucht, Säure, saftig, lang.

Ghisolfi Attilio, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG Riserva *Fantini* 2000
2700 Flaschen; L. B3.04; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 31,00
Dunkelrot; gereifte, dunkle, würzige Noten, nicht tief; Süße, gewisse Frucht, herb-trockenes Holztannin.

Giacosa Fratelli, Neive (CN)
500 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 67013; Fax 0173 67662
www.giacosa.it; giacosa@giacosa.it

Barolo DOCG *Mandorlo* 2002
3000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 18,00
Mittleres Rot; holzwürzige Marmeladenoten, Pilze; herbes Tannin, Süße, nicht geschmeidig, marmeladige Frucht, trocken.

Grasso Elio, Monforte d'Alba (CN)
70 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 78491; Fax 0173 789907
www.eliograsso.it; elio.grasso@isiline.it

Barolo DOCG 2002
★★ – ★★★
14 000 Flaschen; L. 05-M; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 28,00
Mittelintensives Rot; eher verhaltene Fruchtnoten, Stroh; herber Ansatz, im Gaumen wertvolle Frucht, feine Säure, gute Tiefe, fruchtige Länge, in den Anlagen sehr eleganter Barolo, trocknet dann etwas.

Lo Zoccolaio, Barolo (CN)
120 000 Flaschen/23 Hektar
Tel. 0141 88551; Fax 0141 88350
www.cascinalozoccolaio.it;
info@cascinalozoccolaio.it

Barolo DOCG *Ravera* 2002
2600 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 30,00
Mittleres Rot; verhaltene Fruchtnoten, rindige Noten; Kraft, Süße, Butter, herb und ungeschmeidig im Abgang.

Lo Zoccolaio, Barolo (CN)
Barolo DOCG 2002
17 450 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 25,00
Mittelintensives Rot; gewisses Holz, Klempnerhanf; Süße, Holz, gewisse Frucht, herbes Tannin, trocken, zu rustikal.

Manzone Giovanni, Monforte d'Alba (CN)
35 000 Flaschen/7,5 Hektar
Tel. 0173 78114; Fax 0173 78114
manzone.giovanni@tiscalinet.it

Barolo DOCG 2002
★★★
12 000 Flaschen; L. A/06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 16,50
Mittelhelles Rot; intensive Noten von Holunder, Frucht, Tiefe; viel Süße und Frucht, saftig, rund, schönes Tannin, Holunder und Butter, lang.

Manzone Giovanni, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG Riserva *Le Gramolere* 2000
2300 Flaschen; L. N05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 31,50
Reifendes, dunkles Rot; holzgeprägte Nase; Kraft, Holzwürze, trocknendes Holztannin.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
100 000 Flaschen/18 Hektar
Tel. 0173 613138; Fax 0173 613949
www.massolino.it; massolino@massolino.it

Barolo DOCG 2002
★★★ – ★★★★ **JLF**
15 000 Flaschen; L. 06/174; # Abfüllungen
Preis ab Hof: EUR 21,00
Mittleres Rot; fruchtige, karamellig-buttrige Nase, einladend; rund, fruchttief, Holunder und Butter, angenehme Süße, saftig, lang, gutes Tannin.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Parafada* 2002
3000 Flaschen; L. 05/215; # Abfüllungen
Preis ab Hof: EUR 31,00
Dunkelrot; intensive, holzwürzige Frucht; Süße, gewisse Frucht, Holzwürze, Kaffee, Vanille, trockenes Holztannin, Röstung bleibt im Mund hängen.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Margheria* 2002
3000 Flaschen; L. 05/214; # Abfüllungen
Preis ab Hof: EUR 31,00
Recht intensives Rot; nicht komplett klare, strauchige Noten, keine Frucht; holzgeprägter Geschmack, gewisse Frucht, herb-trockenes Tannin, nicht geschmeidig, nicht lang.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG Riserva *Rionda* 2000
★★ – ★★★
8400 Flaschen; L. 04/241; # Abfüllungen
Preis ab Hof: EUR 46,00
Mittelintensives Rot; Noten von Kaffee, Butter, Röstung; Kraft, Kaffee, rassige Säure, etwas Butter, gutes Tannin, saftig, lang.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
950 000 Flaschen/60 Hektar
Tel. 0141 769030; Fax 0141 769033
www.chiarlo.it; info@chiarlo.it

Barolo DOCG Riserva *Triumviratum* 1999
★★ – ★★★
3000 Flaschen; L. E132; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 60,00
Mittleres Rot; Barolo-Frucht, gewisse Holzprägung; Mittelgewicht, saftig, frisch, recht tiefe Frucht, Butter, feines Tannin.

Monchiero Fratelli, Castiglione Falletto (CN)
40 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 62820; Fax 0173 62820
www.monchierovini.it;
monchierovini@monchierovini.it

Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
6000 Flaschen; L. 05.D; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 17,00
Mittelhelles Rot; würzige, etwas ledrige Fruchtnoten; mittlere Kraft, Süße, Frucht und gutes Tannin, recht saftig und lang.

Monfalletto/Cordero di Montezemolo, La Morra (CN)
170 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 50344; Fax 0173 509235
www.corderodimontezemolo.com;
info@corderodimontezemolo.com

Barolo DOCG 2002
12 000 Flaschen; L. unleserlich; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 25,00
Dunkelrot; holzwürzig; Süße, Kraft, Holunder, Frucht, im Abgang Butter, trocken.

Oddero, La Morra (CN)
100 000 Flaschen/32 Hektar
Tel. 0173 50618; Fax 0173 509377
www.odderofratelli.it; info@odderofratelli.it

Barolo DOCG *Rocche di Castiglione* 2001
★★ – ★★★
3500 Flaschen; L. 414; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 29,00
Mittelhelles Rot; helle Noten von Beerenmarmelade und frischem Heu, etwas Holz; schlanker, eleganter Barolo, saftige Säure, recht tief, trinkig, gute Länge auf Frucht.

Oddero, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Mondoca di Bussia Soprana* 2001
★★ – ★★★
6000 Flaschen; L. 412; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 35,00
Mittelintensives Rot; tiefe Frucht mit Noten von Holz; sehr rund, Süße, Frucht, recht tief, etwas herbes Tannin.

Scarzello Giorgio, Barolo (CN)
25 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 56170; Fax 0173 56170
www.barolodibarolo.com;
cantina_scarzello@libero.it

Barolo DOCG *Merenda* 2001
7000 Flaschen; L. 1BM01; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 30,00
Mittleres rot; nicht ganz klare, holzwürzige Frucht; auch im Gaumen holzwürzig und fruchtig, viel Süße, herbes Tannin, nicht geschmeidig, fehlt auch Tiefe.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
40 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 50803; Fax 0173 509318
www.aureliosettimo.com; a.settimo@libero.it

Barolo DOCG 2002
4682 Flaschen; L. C06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 17,00
Mittleres Rot; Noten getrockneter Früchte, Heu, Teer, animalisch, verblasst im Glas; Mittelgewicht, Frucht, gute Süße, saftig, herbes Tannin.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocche* 2002
★★★ – ★★★★
11 252 Flaschen; L. D06; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 20,00
Mittelhelles Rot; recht tiefe Frucht, Heu, Leder, mit Belüftung immer tiefer und fruchtiger; kraftvoll, Süße, Nebbiolo-Frucht, saftig, herbes, saftiges Tannin, lang.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
6684 Flaschen; L. G04; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 19,00
Mittleres Rot; erst etwas etwas ledrige Barolo-Nase, mit Belüftung Fruchttiefe; temperamentvoll, gute Säure, saftig, Nebbiolo-Tannin, etwas Leder, ausgewogen, recht tief und lang (Depot).

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocche* 2001
★★ – ★★★
18 500 Flaschen; L. E06; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 23,00
Mittleres Rot; reifende, ansprechende Frucht, feines Leder; recht kraftvoll, saftige Säure, heftiges Tannin, gute Länge.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocche* 2000
★★★
20 000 Flaschen; L. B05; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 25,00
Mittleres, reifendes Rot; Barolo-Frucht mit Noten von Unterholz, Rinde, Beeren, Leder, Trüffel; reifende Frucht, viel Süße, Säure, viel Tannin, recht lang.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG Riserva *Rocche* 1999
★★★
4388 Flaschen; L. A06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 35,00
Recht dunkles, reifendes Rot; schwitzige Fruchtnoten, etwas Leder; konzentriert und kraftvoll, recht tief, reifende, intakte Frucht, etwas Leder, dann wuchtiges Tannin.

Sobrero Francesco, Castiglione Falletto (CN)
80 000 Flaschen/16 Hektar
Tel. 0173 62864; Fax 0173 462036
www.sobrerofrancesco.it; cantina.sobrero@tiscali.it

Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
15 000 Flaschen; L. 22/06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 18,00
Mittelhelles Rot; reifende Fruchtnoten, Leder, Trüffelnoten, Trockenfrüchte, einladend; saftig, recht fruchttief, feine Ledernote, recht elegant, Süße, gute Länge.

Sobrero Francesco, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Ris. *Pernanno* 2000
★★ – ★★★
9000 Flaschen; L. 44/06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 24,00
Mittleres Rot; Noten von Stroh, Leder, Frucht; runder Ansatz, gewisses Tannin, Leder, Frucht, recht fein, gute Länge.

Sobrero Francesco, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Ris. *Pernanno* 1999
★★ – ★★★
9000 Flaschen; L. 89/04; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 26,00
Mittelhelles Rot; gereift, gewisse Tiefe, Leder; auch im Gaumen etwas matt, mittelgewichtig, Teer, keine Frucht, knappes Tannin.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
300 000 Flaschen/43 Hektar
Tel. 0173 62853; Fax 0173 462056
www.sordogiovanni.it; info@sordogiovanni.it

Barolo DOCG 2002
★★★ – ★★★★ **JLF**
130 000 Flaschen; L. 6018; mehr als eine Abf.
Mittelhelles Rot; holunderige Pfirsich- und Nebbiolo-Frucht, einladend; rund, Süße, saftig, Mittelgewicht, Frucht, fest, herbes Tannin, lang.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Söri Gabutti* 2001
★★★ – ★★★★
23 000 Flaschen; L. 5069; eine Abfüllung
Mittleres Rot; nach Belüftung dichte Beerennoten, Holunder, tief, einladend; dicht und kraftvoll, fruchtig, wuchtiges Tannin.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Ceretta di Perno* 2001
★★★★
24 000 Flaschen; L. 5070; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Barolo-Noten, Holunder, Himbeeren, einladend; Kraft, viel wuchtiges Tannin, saftig, recht tiefe Frucht, lang.

Stroppiana Oreste, La Morra (CN)
25 000 Flaschen/4,5 Hektar
Tel. 0173 509419; Fax 0173 509419
www.cantinastroppiana.com;
info@cantinastroppiana.com

Barolo DOCG Gabutti *Bussia* 2002
1000 Flaschen; L. 248.05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 21,00
Mittelintensives Rot; Röstung, Ruß; Mittelgewicht, viel Süße, Ruß, keine Frucht, trocken.

Stroppiana Oreste, La Morra (CN)
Barolo DOCG *San Giacomo* 2002
2000 Flaschen; L. 249.05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 21,00
Mittleres, reifendes Rot; Frucht mit Cola- und Rußnoten; schmal, Holzwürze, nicht lang.

Tenuta L'Illuminata, La Morra (CN)
40 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 02 72094585; Fax 02 72080073
www.illuminata.it; info@illuminata.it

Barolo DOCG *Tebavio* 2002
18 000 Flaschen; L. 0105; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 17,50
Ziemlich dunkles Rot; Röstung, dahinter gewisse Fruchtsüße; Mittelgewicht, Süße, Marmeladearoma, trocknendes Tannin, ungeschmeidig.

Tenuta Montanello, Castiglione Falletto (CN)
15 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 62949; Fax 0173 62949
www.tenutamontanello.it;
info@tenutamontanello.it

Barolo DOCG *Montanello* 2002
3500 Flaschen; L. 03.06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 21,00
Mittelhelles Rot; nicht klare, holzwürzige Noten; Kraft, Süße, holzgeprägt, kaum Frucht, trocknendes Tannin.

Tenuta Montanello, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG 2001
3500 Flaschen; L. 01.05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 23,00
Ziemlich helles Rot; holzwürzige Noten, Stroh, Heu; Süße, holzwürzig, etwas matte Frucht, herbes Tannin.

Tenuta Rocca, Monforte d'Alba (CN)
80 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 78412; Fax 0173 789742
www.tenutarocca.com;
tenutarocca@tenutarocca.com

Barolo DOCG 2002
4367 Flaschen; L. 1-06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 22,00
Mittelintensives Rot; Holznoten; Mittelgewicht, gute Fülle, feine Säure, herbes Tannin, kaum Frucht.

Tenuta Rocca, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG 2001
3300 Flaschen; L. 1-05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 22,50
Ziemlich dunkles Rot; reifende Holznoten, keine Barolo-Frucht; holzwürzig, gereift, Säure, keine Fruchttiefe, herb.

Terre da Vino, Barolo (CN)
5 000 000 Flaschen/4600 Hektar
Tel. 0173 564611; Fax 0173 564612
www.terredavino.it; info@terredavino.it

Barolo DOCG *Essenze* 2001
10 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 25,00
Dunkelrot; holzwürzige, speckige Nase, Kaffee; Röstgeschmack, keine Frucht, komplett heimatlos.

Terre del Barolo, Castiglione Falletto (CN)
2 600 000 Flaschen/800 Hektar
Tel. 0173 262053; Fax 0173 262749
www.terredelbarolo.com; tdb@terredelbarolo.com

Barolo DOCG *Le Terre* 2002
★★★ **JLF**
900 000 Fl.; L. 6241 16.12; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 12,00
Mittleres Rot; nicht intensive, feine, tiefe Nebbiolo-Noten, Erdbeermarmelade, sehr einladend; fruchtig, eher schlank, saftig, rund und geschmeidig, gutes Tannin.

Terre del Barolo, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Monvigliero* 2001
★★★ **JLF**
20 000 Flaschen; L. 6025 10.58; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 15,50
Mittelhelles Rot; schöne Barolo-Nase, einladende Noten von Gebäck; Mittelgewicht, fruchtig, sehr dezente Röstung, Butter, ausgewogen.

Terre del Barolo, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Riserva *Castello* 1999
10 000 Flaschen; L. 6066 09.20; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 20,00
Mittelhelles Rot; fruchtig-röstige Noten; Mittelgewicht, Röstung, knapper Charakter, Säure, etwas konturenlos.

Vajra G. D., Barolo (CN)
200 000 Flaschen/46 Hektar
Tel. 0173 56257; Fax 0173 56345
gdvajra@tin.it

Barolo DOCG *Albe* 2002
★★ – ★★★
11 762 Flaschen; L. 14/06; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 22,50
Recht dunkles Rot; einladende Frucht, Tabak; Mittelgewicht, Säure, Tabak, Heu, angenehm.

Vajra G. D., Barolo (CN)
Barolo DOCG *Bricco delle Viole* 2001
★★★ – ★★★★
10 212 Flaschen; L. 27-06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 36,00
Mittleres, frisches Rot; nicht intensive Noten von Backpflaumen, Lakritze, Veilchen, einladend; Kraft, Süße, Barolo-Frucht, saftig, herbes Tannin, lang.

Virna/Borgogno Lodovico, Barolo (CN)
Barolo DOCG 2002
20 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 18,00
Dunkelrot; nicht klare Noten von Holz, Leder, keine Frucht; viel Süße, gewisse Säure, kaum Frucht, Holz, herbes Tannin, trocknet im Abgang.

Voerzio Roberto, La Morra (CN)
35 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 509196; Fax 0173 509196

Barolo DOCG Riserva *Capalot e Brunate* 2001
★★ – ★★★
1500 Magnum Flaschen; L. 04-04; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 260,00
Dunkles Rot; intensive, ausgesprochen fruchtige Nase, Rumtopf, Lakritze, Backpflaumen; sehr konzentriert, Süße, gewisse Holzwürze, herbes Tannin, neben dem Holz auch Fruchttiefe und Länge.

Grignolino: Piemontesische Entdeckung

Grignolino ist der Wein, der mir in der Sammlung der JLF-Weine eindeutig gefehlt hat. Ein so guter Wein! Mit seinem hellen, fast blassen Rot, diesen Aromen, die an Unterholz und Beeren erinnern, dem schlanken Körper, dem herben Tannin und der saftigen Säure steht der Grignolino irgendwo zwischen Bardolino, Magdalener und Nebbiolo.

Von allen hat er ein bisschen etwas und trotzdem ist er ein vollkommen eigenständiger Wein. Ein trinkiger JLF-Wein mit Charakter und ein idealer Essensbegleiter! Und preisgünstig ist er erst noch…

Die Frage jedoch, die nicht nur Sie, sondern auch ich mir stelle, ist die: Warum kommt Merum erst heute auf die Idee, sich mit Grignolino zu befassen?

Ganz einfach: Irgendwann bin ich mal dem falschen Grignolino begegnet. Diese ausgemergelten, sauren Weine von damals waren schuld, wenn ich vorschnell entschieden hatte, dass der Grignolino nichts tauge, und mich diesem Wein nun erst nach Jahren wieder zu nähern wage.

Lesen Sie mehr über den Grignolino im Bericht von Jobst von Volckamer auf Seite 30 im Merum-Heft.

Der Grignolino ist alles andere als ein einfacher Wein. Seine Liebhaber schätzen ihn jedoch über alles. Für den Fall, dass Sie wissen wollten, ob Sie einer sind, haben wir mit den besten Flaschen dieser Selezione eine Degubox zusammengestellt. *am*

Die für die Merum-Degubox selektionierten Weine sind mit dem Symbol **BOX** *gekennzeichnet. (Degustierte Weine: 25; publizierte Weine: 24; wegen entstellender Fehler nicht bewertete Weine: 1.)*

Produktionsregeln Grignolino d'Asti DOC

Traubensorte: Grignolino (90–100 %), Freisa (0–10 %); **Höchstertrag:** 8000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,0 Vol.-%.

Produktionsregeln Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Traubensorte: Grignolino (90–100 %), Freisa (0–10 %); **Höchstertrag:** 7500 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,0 Vol.-%.

Produktionsregeln Piemonte Grignolino DOC

Traubensorte: Grignolino (90–100 %), Freisa (0–10 %); **Höchstertrag:** 9500 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,0 Vol.-%.

Accornero, Vignale Monferrato (AT)
100 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0142 933317; Fax 0142 933512
www.accornerovini.it; info@accornero.it

Grignolino del Monferrato Casalese DOC *Bricco del Bosco* 2005
★★★★ **JLF** **BOX**
10 000 Flaschen; L. 02.06; # Abfüllungen
Preis ab Hof: EUR 8,00
Helles Rot; frische, intensive, tiefe Noten von Johannisbeeren, Holunder, Quitten, sehr tief; saftig, Süße, tiefe Holunderfrucht, kraftvoll, tolles Tannin, trinkig, lang.

Aceto Danilo, Rosignano Monferrato (AL)
30 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0142 488757; Fax 0142 488757
acetodanilo@tiscali.it

Piemonte Grignolino DOC 2005
20 000 Flaschen; L. 142-06; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 4,00
Hellrot; verhalten, apflig-mostig, nicht fruchtig; leicht, süßlich, betonte Säure, feines Tannin, Süße wirkt aufgesetzt.

Aceto Danilo, Rosignano Monferrato (AL)

Grignolino del Monferrato Casalese DOC *Leccelso* 2005
4000 Flaschen; L. 178-05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 4,00
Hellrot; gekochte Beeren; recht kraftvoll, Süße, Säure, nicht sehr klar, gewisse Frucht.

Braida, Rocchetta Tanaro (AT)
500 000 Flaschen/43 Hektar
Tel. 0141 644113; Fax 0141 644584
www.braida.it; info@braida.it

Grignolino d'Asti DOC 2005
★★★ **BOX**
35 000 Flaschen; L. 0416; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 7,90
Hellrot; tiefe, fruchtige, leicht schwitzige Nase, macht neugierig; recht kräftig, beerenkompottige Frucht, gute Süße, geschmeidig, dann angenehm herbes Tannin.

Bricco Mondalino, Vignale Monferrato (AL)
80 000 Flaschen/13 Hektar
Tel. 0142 933204; Fax 0142 933421
www.briccomondalino.it; info@briccomondalino.it

Grignolino del Monferrato Casalese DOC *Bricco Mondalino* 2005
★★★ **JLF**
5000 Flaschen; L. 200906; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 6,50
Reifendes Hellrot; Noten von Frucht und Gummi; rund, Frucht, Süße, etwas Gummi, saftig, feinherbes Tannin, lang.

Bricco Mondalino, Vignale Monferrato (AL)

Grignolino del Monferrato Casalese DOC *Gaudio* 2005
★★★★ **JLF** **BOX**
30 000 Fl.; L. 29/05/06; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 5,80
Helles Rot; einladende Fruchtnoten, feiner Gummi; saftiger Ansatz mit Frucht und Säure, feines Tannin, tolle Länge, sehr feiner, eleganter Wein.

Canato Marco, Vignale Monferrato (AL)
25 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0142 933653; Fax 0142 933653
www.canatovini.it; canatovini@yahoo.it

Grignolino del Monferrato Casalese DOC *Celio* 2005
★★★★ **JLF** **BOX**
4000 Flaschen; L. 0606; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 5,50
Hellrot; herb-fruchtige Noten, Tiefe, sehr einladend; saftig, fruchtig, feinherbes Tannin, Holunder, trinkig, Tiefe und Länge.

Casalone, Lù Monferrato (AL)
50 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0131 741280; Fax 0131 741280
www.casalone.it; info@casalone.it

Piemonte Grignolino DOC *La Caplëtta* 2005
★★ – ★★★
3000 Flaschen; L. 6187; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 4,50
Mittelhelles Rot; ledrig-vegetale Noten; recht kraftvoll, etwas medizinische Frucht, viel, herbes Tannin, leicht bitter.

Castello di Razzano, Alfiano Natta (AL)
200 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0141 922124; Fax 0141 922503
www.castellodirazzano.it; info@castellodirazzano.it

Grignolino del Monferrato Casalese DOC *Pianaccio* 2005
★★ – ★★★
15 000 Flaschen; L. 68; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 5,00
Hellrot; pflanzliche Fruchtnoten; saftige Säure, gewisse Frucht, etwas viel Süße, kerniges Tannin, Süße, saftig.

Cordara, Castel Boglione (AT)
15 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0141 762276; Fax 0141 762276

Grignolino d'Asti DOC *Tenuta Imprendina* 2005
★★★
2000 Flaschen; L. 40/06; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 3,50
Hellrot; fast aromatische Frucht; schlanker Wein, geschmeidiger Ansatz, an Moscato erinnernde Frucht, Honig, herbes Tannin, lang.

Crivelli, Castagnole Monferrato (AT)
50 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0141 292357; Fax 0141 292350
crivelli.marcomario@libero.it

Grignolino d'Asti DOC 2004
★★ – ★★★
8000 Flaschen; L. 066.05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 4,80
Reifendes Hellrot; Frucht mit Blütennoten; kraftvoll, herbes Tannin, recht tief, mittlere Länge; gut gereifter Grignolino, wertvoll, aber nicht jedermanns Geschmack.

CS Vinchio e Vaglio Serra, Vinchio (AT)
1 000 000 Flaschen/320 Hektar
Tel. 0141 950903; Fax 0141 950904
www.vinchio.com; export@vinchio.com

Grignolino d'Asti DOC *Le Nocche* 2005
★★★ **JLF** **BOX**
26 000 Flaschen; L. 1006; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 4,65
Blassrot; dezente würzige Fruchtnoten, etwas Holunder, recht tief; schlank, sehr fein, fruchtig, saftig, sehr angenehm und geschmeidig, lang.

Icardi, Castiglione Tinella (CN)
350 000 Flaschen/75 Hektar
Tel. 0141 855159; Fax 0141 855416
icardivini@libero.it

Monferrato DOC *Bric du Su* 2005
13 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 7,20
Mittleres, junges Rubin; moischig-säuerliche Noten, unfertig, nicht einladend; im Gaumen ungeschmeidig, bremsend, trocknendes Tannin. (Grignolino.)

La valutazione di un vino in Merum non è un verdetto, ma un'opinione *(am)*.

Nebbiolo d'Alba, Roero: Geringe, aber köstliche Ausbeute

Mancher Leser wird sich fragen, weshalb ich Roero und Nebbiolo jedes Jahr wieder verkoste, wenn ich mich am Ende doch nur für ein halbes Dutzend Weine – von 60 verkosteten – begeistern kann.

Weil ich ein hoffnungsloser Nebbiolo-Liebhaber bin und diese Weingebiete einfach nicht aus den Augen lassen will. Dies, obschon die überwältigende Mehrheit der Winzer nicht davon ablassen mag, ihre Weine in für diese Sorte ungeeigneten kleinen, neuen Holzfässchen auszubauen. Die besten paar Nebbiolo entschädigen mich aber längst für die bei der Verkostung Dutzender von Biber- und Marmeladeweinen zu erleidenden Strapazen.

Ein Glas Nebbiolo von Rabino, Ascheri oder Sordo lässt mich die ganze stilistische Tragikomödie vergessen, die sich in diesen piemontesischen Nebengebieten abspielt. Bei solchen Gelegenheiten wird mir immer wieder klar, weshalb es Merum braucht: als Minderheitenschutz! Denn es gibt noch Winzer, es gibt noch Weinliebhaber, die diese nach frisch gelöschtem Waldbrand und kaltem Kamin duftenden Weine nicht produzieren und nicht trinken wollen. Leider sind es nicht mehr als eine Handvoll Winzer, die den Nebbiolo so keltern und ausbauen, dass der einmalige Zauber dieser Sorte erhalten bleibt. Die Aufgabe von Merum besteht darin, ein paar „altmodische", aber kritische Weinliebhaber und ein paar „altmodische", aber feinfühlig und sorgfältig arbeitende Winzer zusammenzuführen. *am*

(Degustierte Weine: 65; publizierte Weine: 58; wegen entstellender Fehler nicht bewertete Weine: 7.)

Produktionsregeln Nebbiolo d'Alba DOC

Traubensorte: Nebbiolo; **Höchstertrag:** 9000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 12,0 Vol.-%; **vorgeschriebene Lagerzeit:** ein Jahr.

Produktionsregeln Roero DOC

Traubensorten: Nebbiolo (95–98 %), Arneis (2–5 %), andere Sorten (bis 3 %); **Höchstertrag:** 8000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,5 Vol.-% (Superiore: 12 Vol.-%); Verkauf nicht vor dem 1. Juni des auf die Ernte folgenden Jahres.

Abrigo Giovanni, Diano d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 69345; Fax 0173 69345
www.abrigo.it; g.abrigo@abrigo.it

Nebbiolo d'Alba DOC 2004
3700 Flaschen; L. 006; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 7,80
Mittleres Rot; Holzfassnoten, kaum Frucht; kernige Struktur, recht saftig, allerdings wenig Frucht, zu herbes Tannin, Säure, nicht unsympathisch, aber zu rustikal in Nase und Gaumen.

Alario Claudio, Diano d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 231808; Fax 0173 231433
aziendaalario@tiscali.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Cascinotto* 2004
6000 Flaschen; L. 110806; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 15,00
Recht dunkles Rot; holzbetonte Nase; Holzwürze, Säure, keine Eleganz, keine Frucht, Holz hängt nach.

Almondo Giovanni, Montà d'Alba (CN)
80 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 975256; Fax 0173 975256
almondo@giovannialmondo.com

Roero DOC *Bric Valdiana* 2003
10 000 Flaschen; L. 07; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 15,00
Recht dunkles Rot; Röstnoten; Röstung, Eiche, Süße, kaum Frucht, trocknend.

La Casaccia/Giovanni Rava, Cella Monte (AL)
25 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0142 489986; Fax 0142 489986
www.lacasaccia.biz; vini@lacasaccia.biz

Grignolino del Monferrato Casalese DOC *Poggeto* 2005
★★★ **JLF** BOX
6500 Flaschen; L. 06-1-G; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 5,00
Frisches Hellrot; fruchtige Nase, Rosennoten, Pflaumen, einladend; saftig, fruchtig, Mittelgewicht, Süße, spürbare Säure, trinkig, lang.

La Scamuzza, Vignale (AL)
15 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0142 926214; Fax 0142 401515
www.lascamuzza.it; lascamuzza@tiscalinet.it

Grignolino Monferrato Casalese DOC *Tumas* 2005
3000 Flaschen; L. 201/06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 8,00
Mittelhelles Rot; marmeladige Noten, etwas breit; kraftvoll, nicht fein, zu unelegant und untrinkig.

La Tenaglia, Serralunga di Crea (AL)
100 000 Flaschen/19 Hektar
Tel. 0142 940252; Fax 0142 940546
www.latenaglia.com; info@latenaglia.com

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2005
★★★ **JLF**
3000 Flaschen; L. 280706; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 5,60
Frisches helles Rot; fein-mineralische Erdbeernoten, tief, einladend; Mittelgewicht, sehr fruchtig, Butter, spürbares, Tannin, gute Länge.

Marchesi Alfieri, San Martino Alfieri (AT)
100 000 Flaschen/25 Hektar
Tel. 0141 976015; Fax 0141 976288
www.marchesialfieri.it; info@marchesialfieri.it

Piemonte Grignolino DOC *Sansoero* 2005
★★ – ★★★ **JLF**
4300 Flaschen; L. 06-89; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 7,00
Mittelhelles Rot; harzige Fruchtnoten; saftig, fruchtig, etwas Butter, ziemlich herbes Tannin, recht lang.

Rovero, Asti (AT)
80 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0141 592460; Fax 0141 598287
www.rovero.it; info@rovero.it

Grignolino d'Asti DOC *La Casalina* 2005
★★ – ★★★
10 000 Flaschen; L. GRI 06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 6,00
Hellrot; kirschig-fruchtige Noten; kräftig, saftig, Fülle und Süße, endet betont herb, saftig.

San Sebastiano/De Alessi, Lù Monferrato (AL)
65 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0131 741353; Fax 0131 749984
www.dealessi.it; dealessi@libero.it

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2005
★★ – ★★★
5500 Flaschen; L. G16; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 3,50
Helles Rot; schalig-marmeladige Fruchtnoten; Süße, etwas breite Frucht, herb, Butter, müsste eleganter sein.

Sant'Agata, Scurzolengo (AT)
150 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0141 203186; Fax 0141 203900
www.santagata.com; info@santagata.com

Grignolino d'Asti DOC *Miravalle* 2005
8000 Flaschen; L. 6 136; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 9,00
Reifendes Hellrot; verhalten, nicht sehr klar; wenig Frucht, Säure, herb, trockene Erscheinung.

Spertino Luigi, Mombercelli (AT)
40 000 Flaschen/6 Hektar
Tel. 0141 959098; Fax 0141 959098
luigi.spertino@libero.it

Grignolino d'Asti DOC 2005
★★ – ★★★
19 000 Flaschen; L. 2005; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 8,50
Hellrot; nicht intensive, mineralisch-kompottige Noten; Süße, Tannin, gewisse Frucht, herb, saftig, kernig.

Tenuta Garetto, Agliano Terme (AT)
130 000 Flaschen/18 Hektar
Tel. 0141 954068; Fax 0141 954167
www.garetto.it; tenutagaretto@garetto.it

Grignolino d'Asti DOC *'I Giget* 2005
★★ – ★★★
11 000 Flaschen; L. 0105; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 5,70
Helles Rot; Noten von roten Früchten, weißem Pfeffer, Teer; schlank, etwas spartanisch im Ansatz, dann spürbares Tannin, Säure, feine Frucht, recht lang auf herbem Tannin.

Vicara, Treville (AL)
180 000 Flaschen/36 Hektar
Tel. 0142 488054; Fax 0142 489005
www.vicara.it; vicara@vicara.it

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2005
12 000 Flaschen; L. 660601; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 7,32
Hellrot; stechend-harzige Noten; etwas Frucht, Butter, Abzug für Nase, herbes Tannin.

Villa Fiorita, Castello di Annone (AT)
60 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0141 401231; Fax 0141 401209
www.villafiorita-wines.com; villafiorita-wines@villafiorita-wines.com

Grignolino d'Asti DOC *Pian delle Querce* 2005
★★ – ★★★
5000 Flaschen; L. 82; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 6,00
Hellrot; erst verhalten, mit Belüftung Frucht; hohe Säure, viel Süße, nicht ausgewogen, süßlich-säuerlich auch im Abgang.

Eine Weinbewertung in Merum ist kein Urteil, sondern eine Meinung *(am)*.

Ascheri, Bra (CN)
220 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0172 412394; Fax 0172 432021
www.ascherivini.it; ascheri@ascherivini.it

Nebbiolo d'Alba DOC
***Bricco S. Giacomo* 2004**
★★★★ **JLF**
15 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 10,00
Hellrot; frische Nebbiolo-Frucht, sehr tief und einladend; recht kraftvoll, saftig, fruchtig und lang, schöner Nebbiolo, jung.

Battaglino Fabrizio, Vezza d'Alba (CN)
15 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 658156; Fax 0173 978173
www.battaglino.com; battaglino@battaglino.com

Nebbiolo d'Alba DOC 2004
★★ – ★★★
3500 Flaschen; L. 5/336; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 5,50
Mittleres Rot; fruchtige, etwas marmeladige, aber einladende Nase; viel Süße, konzentriert, gewisse Frucht, saftig, herbes Tannin, dürfte geschmeidiger sein.

Battaglino Fabrizio, Vezza d'Alba (CN)
Nebbiolo d'Alba DOC
***Vigna Colla* 2004**
3000 Flaschen; L. 5/335; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 8,50
Mittleres Rot; holunderige, etwas grobe Frucht; breit im Ansatz, etwas Holz, Holunder, konzentriert, herbes Tannin, breit, nicht geschmeidig.

Battaglino Fabrizio, Vezza d'Alba (CN)
Roero DOC 2004
★★ – ★★★
2800 Flaschen; L. 6/90; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 7,50
Mittleres Rot; Kaffeenoten, Holunder; rund, viel Süße, gewisse Frucht, Holunder, bremsendes Tannin.

Bel Colle, Verduno (CN)
150 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0172 470196; Fax 0172 470940
info@belcolle.it

Roero DOC *Monviję* 2003
★★ – ★★★
7000 Flaschen; L. 05-123; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 9,00
Mittelhelles Rot; intensive, rotbeerige Noten; viel Süße, kompattige Frucht, saftig, gewisse Tiefe, herb, angenehm.

Cadia/Giachino Bruno, Roddi (CN)
35 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 615398; Fax 0173 615398
www.cadia.it; giachinobruno@virgilio.it

Nebbiolo d'Alba DOC 2003
★★ – ★★★
6600 Flaschen; L. 02-2005; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 9,50
Mittelintensives Rot; Noten von Frucht, Rinde, Tomatenkonzentrat, macht neugierig; fruchtig, saftig, viel herbes Tannin, kraftvolle, fast wuchtige Struktur, Holz, lang.

Cascina Chicco, Canale (CN)
180 000 Flaschen/23 Hektar
Tel. 0173 979411; Fax 0173 979411
www.cascinachicco.com;
cascinachicco@cascinachicco.com

Nebbiolo d'Alba DOC
***Mompissano* 2004**
15 000 Flaschen; L. 1716; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 13,00
Recht dunkles Rot; Noten von gedörrten Bananen, Cassis; konzentriert, Dörrbananen, superdicht, Rekordwein, aber kein Nebbiolo d'Alba, unelegant und trocknend.

Cascina Chicco, Canale (CN)
Roero DOC *Montespinato* 2004
20 000 Flaschen; L. 2405; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 8,50
Mittleres Rubin; etwas laute Noten von Himbeermarmelade; auch im Gaumen Himbeeren, herbes Tannin, nicht geschmeidig, mittlere Länge, trocknet nach.

Cascina Chicco, Canale (CN)
Roero DOC *Valmaggiore* 2003
10 000 Flaschen; L. 1806; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 15,00
Dunkelrot; Noten von Cassis und Lorbeer, nicht Nebbiolo-typisch; im Gaumen viel Süße, saftig, Kraft, sizilianische Überreife, erinnert nicht entfernt an Nebbiolo, trocknendes Tannin.

Ceretto, Alba (CN)
800 000 Flaschen/105 Hektar
Tel. 0173 282582; Fax 0173 282383
www.ceretto.com; ceretto@ceretto.com

Nebbiolo d'Alba DOC
***Bernardina* 2004**
20 000 Flaschen; L. 13106T; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 14,00
Mittelhelles Rot; Noten von Kaffee, Holzwürze; rund, viel Süße, Holzwürze, trocknet.

Ceste, Govone (CN)
110 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 58635; Fax 0173 58635
www.cestevini.com; info@cestevini.com

Nebbiolo d'Alba DOC
***Vigna della Guardia* 2004**
6000 Flaschen; L. 6240; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 6,20
Mittelhelles Rot; holzwürzig-marmeladige Noten, nicht klar; Süße, Würze, Säure, herbes Tannin, nicht geschmeidig, keine Frucht.

Ceste, Govone (CN)
Nebbiolo d'Alba DOC 2004
10 000 Flaschen; L. 6058; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 4,40
Mittelhelles, frisches Rot; einfache fruchtige Noten; untiefe Frucht, viel Süße, herb.

Ceste, Govone (CN)
Roero DOC 2004
6000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 6,20
Mittleres Rot; marmeladige Noten; auch im Gaumen marmeladig, viel Süße, fehlen Rasse und Frische, nicht tief.

Colué/Massimo Oddero, Diano d'Alba (CN)
80 000 Flaschen/16 Hektar
Tel. 0173 69169; Fax 0173 69251
massimo.oddero@isiline.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Papalin* 2004
6300 Flaschen; L. 09 06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 12,00
Mittelhelles Rot; nicht frische Fruchtnoten; feiner Ansatz, etwas müde Frucht, trocknet.

Costa Catterina, Castagnito (CN)
80 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 213403; Fax 0173 213403
www.costacatterina.com; costacatterina@virgilio.it

Nebbiolo d'Alba DOC 2004
15 000 Flaschen; L. 04605; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 7,20
Mittleres Rot; müde, holzwürzige Marmeladenoten; kräftig, Säure, Tannin, ungeschmeidig, untief, müde.

CS del Nebbiolo, Vezza d'Alba (CN)
200 000 Flaschen/190 Hektar
Tel. 0173 65040; Fax 0173 639928
www.cantinadelnebbiolo.com;
wine@cantinadelnebbiolo.com

Nebbiolo d'Alba DOC 2004
★★ – ★★★
23 000 Flaschen; L. 6C07; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 4,20
Helles Rot; reifend, Laubnoten, Erdbeeren, Teer; im Gaumen Süße, gewisse Frucht, recht tief, saftig, herbes Tannin, gewisse Länge.

CS del Nebbiolo, Vezza d'Alba (CN)
Nebbiolo d'Alba DOC
***Valmaggiore* 2003**
15 000 Flaschen; L. 5C25; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 5,40
Reifendes, mittleres Rot; reifende Fruchtnoten, zu müde; gewisse Frucht, etwas bitter, nicht geschmeidig, zu unfrisch.

CS del Nebbiolo, Vezza d'Alba (CN)
Roero DOC 2004
★★ – ★★★ **JLF**
10 600 Flaschen; L. 6G12; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 5,00
Helles Rot; rindige Noten, Frucht; rund, eher schlank, geschmeidig, saftig, beerig, feines Tannin, recht lang.

CS del Nebbiolo, Vezza d'Alba (CN)
Roero DOC 2003
★★ – ★★★
8000 Flaschen; L. 5N06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 5,00
Mittleres Rot; nicht intensive, recht tiefe Frucht; viel Süße, etwas breit, gewisse Saftigkeit, herbes Tannin, gewisse Tiefe und Länge.

Deltetto, Canale (CN)
150 000 Flaschen/15,5 Hektar
Tel. 0173 979383; Fax 0173 95710
www.deltetto.com; deltetto@deltetto.com

Roero DOC Superiore *Braja* 2003
13 000 Flaschen; L. 52385; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 16,00
Mittelintensives, frisches Rot; röstig-ledrig-marmeladige Nase; wenig Frucht, breit, nicht tief, dann trocknend-bitteres Tannin.

Enrico Serafino, Canale (CN)
500 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 967237; Fax 0173 967153
www.barbero1891.it;
barbero.info@barbero1891.it

Roero DOC Superiore 2004
★★ – ★★★
Flaschen; L. 5-237; # Abfüllungen
Eher helles Rot; Noten von Himbeermarmelade; Mittelgewicht, recht einfach und rund, gewisse Frucht, recht angenehm und lang.

Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN)
6 500 000 Flaschen/80 Hektar
Tel. 0173 626117; Fax 0173 613451
www.fontanafredda.it; info@fontanafredda.it

Nebbiolo d'Alba DOC
***Marne Brune* 2004**
45 000 Flaschen; L. 0617001; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 12,00
Mittelintensives Rubin; würzige Noten, nicht fruchtig; kraftvoll, viel Süße, Rußgeschmack, kaum Frucht, ungeschmeidig, trocknend, nicht tief.

Grimaldi Bruna, Serralunga d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 262094; Fax 0173 262094
www.grimaldibruna.it; vini@grimaldibruna.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Briccola* 2004
10 000 Flaschen; L. 3.6; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 11,00
Recht intensives Rot; holzwürzige Nase; Süße, Würze und Tannin, keine Geschmeidigkeit, trocknend und untrinkig.

Grimaldi Bruna, Serralunga d'Alba (CN)
Nebbiolo d'Alba DOC *Briccola* 2003
★★★ **JLF**
10 000 Flaschen; L. 7.5; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 11,00
Mittelhelles Rot; reifende Nebbiolo-Noten, Unterholz; feiner Ansatz, geschmeidig, saftig, schöne Frucht, Süße, gutes Tannin, lang.

Grimaldi Luigino, Diano d'Alba (CN)
250 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 231790; Fax 0173 262644
www.grimaldivini.com; grimavini@libero.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Campè* 2003
★★ – ★★★
12 000 Flaschen; L. 05165; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 7,50
Recht dunkles Rot; gewisse Frucht, nicht intensiv; kraftvoll, saftige Säure, frisch, kernig-rustikal, angenehm, jung.

La Contea, Neive (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 677585; Fax 0173 673667
lacontea@la-contea.it

Nebbiolo d'Alba DOC 2004
Flaschen; L. 01/06 NA; # Abfüllungen
Mittleres Rot, etwas vordergründige, rote Marmeladenoten; viel Süße, Säure, rustikal, Holz, hartes Tannin. (Biowein.)

Malabaila, Canale (CN)
75 000 Flaschen/22 Hektar
Tel. 0173 98381; Fax 0173 968907
www.malabaila.com; cantina@malabaila.com

Nebbiolo d'Alba *Bric Merli* 2004
★★ – ★★★
5000 Flaschen; L. 151-6; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 7,00
Mittleres Rot; fruchtige Noten, Zwetschgen, Beeren; schlankes Mittelgewicht, fruchtig, butterig, eher leicht, aber angenehm.

Malabaila, Canale (CN)
Roero Superiore DOC *Bric Volta* 2004
8000 Flaschen; L. 125-6; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 7,00
Mittleres Rot; holzwürzige Noten, auch Frucht; kräftiges Mittelgewicht, recht dicht, dezentes Holz, Butter, leider trocknend.

Malabaila, Canale (CN)
Roero Suberiore DOC *Castelleto* 2001
3000 Flaschen; L. 218-3; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 10,50
Reifendes Dunkelrot; gereifte Holznoten, würzig, keine Fruchttiefe; Süße, gereifter Holzgeschmack, trocknet.

Marsaglia Emilio, Castellinaldo (CN)
80 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 213048; Fax 0173 213048
www.cantinamarsaglia.it;
cantina@cantinamarsaglia.it

Nebbiolo d'Alba DOC *San Pietro* 2003
8000 Flaschen; L. NA.05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 8,00
Dunkelrot; balsamische Noten, Eukalyptus, etwas parfümiert, nicht sehr tief; viel Süße, Kraft, etwas rustikal, marmeladig, nicht fruchttief, trockenes Tannin im Abgang.

Marsaglia Emilio, Castellinaldo (CN)
Roero DOC Superiore *Brich d'America* 2003
6000 Flaschen; L. RS.05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 9,00
Dunkles Rot; rotmarmeladige Nase; breitfruchtig, nicht tief, unelegant, trocknet.

Negro Angelo, Monteu Roero (CN)
250 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 90252; Fax 0173 90712
www.negroangelo.it; negro@negroangelo.it

Roero DOC *Prachiosso* 2003
5600 Flaschen; L. 1; eine Abfüllung
Dunkelrot; holzwürzige Nase; stark holzgeprägt, keine Frucht, Ruß, ungeschmeidig.

Negro Angelo, Monteu Roero (CN)
Roero DOC *Sudisfà* 2003
5700 Flaschen; L. 1; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; holzwürzige Frucht; holzgeprägte Frucht, Säure, Struktur, saftig, rustikal, rußig, trockenes Tannin.

Negro Angelo, Monteu Roero (CN)
Roero DOC *Sudisfà* 2002
5000 Flaschen; L. 1; eine Abfüllung
Mittleres Rot; reifende, holzwürzige Noten, Ruß; Süße, Holzgeschmack, kaum Frucht, ungeschmeidig, Ruß im Abgang, trocknend.

Penna Luigi, Alba (CN)
60 000 Flaschen/13 Hektar
Tel. 0173 286948; Fax 0173 286948
www.pennaluigi-figli.it; info@pennaluigi-figli.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Vigiotò* 2004
2500 Flaschen; L. NV03; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 9,60
Dunkelrot; marmeladig-holzwürzige Nase, keine Nebbiolo-Frucht, austauschbar; viel Süße, trocknendes Tannin, keine Eleganz, unausgewogen und langweilig.

Penna Luigi, Alba (CN)
Nebbiolo d'Alba DOC *Pinin* 2004
★★★
5000 Flaschen; L. NP04; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 7,20
Mittleres Rot; tiefe, geheimnisvolle Noten von Laub, Beeren; feiner Ansatz, gewisse Süße, rund, recht elegant.

Pio Cesare, Alba (CN)
350 000 Flaschen/50 Hektar
Tel. 0173 440386; Fax 0173 363680
www.piocesare.it; piocesare@piocesare.it

Nebbiolo d'Alba DOC 2003
30 000 Flaschen; L. 6152; mehr als eine Abf.
Mittleres Rot; vorherrschende Noten von Vanille; Vanille auch im Mund, zu einseitig.

Poderi Colla, Alba (CN)
150 000 Flaschen/27 Hektar
Tel. 0173 290148; Fax 0173 441498
www.podericolla.it; info@podericolla.it

Nebbiolo d'Alba DOC 2004
20 000 Flaschen; L. 05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 13,00
Mittleres Rot; fruchtig-rindige Noten; Süße, trockenes Tannin, Säure, unausgewogen, rustikal.

Prunotto, Alba (CN)
600 000 Flaschen/57 Hektar
Tel. 0173 280017; Fax 0173 281167
www.prunotto.it; prunotto@prunotto.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Occhetti* 2003
30 000 Flaschen; L. 08/05.b; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 38,69
Ziemlich dunkles Rot; marmeladige Noten; im Gaumen holzwürzig, gewisse Frucht, trockenes Tannin, ungeschmeidig.

Rabino Fratelli, Santa Vittoria d'Alba (CN)
190 000 Flaschen/22 Hektar
Tel. 0172 478045; Fax 0172 479119
www.fratellirabino.com; info@fratellirabino.com

Nebbiolo d'Alba DOC 2004
★★★★
45 000 Flaschen; L. 144 06; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 4,70
Mittelhelles Rot; süße Noten von reifer Frucht und etwas Gummi; kraftvoll, fruchtig, etwas Butter, konzentriert, angenehm, herzhaft, lang.

Rivetto, Sinio (CN)
90 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 613380; Fax 0173 613977
www.rivetto.it; rivetto@rivetto.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Lirano* 2004
20 000 Flaschen; L. 05/311; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 10,00
Mittelhelles Rot; süße fruchtige Nase, Noten von Erdbeermarmelade, Holunder; viel Süße, auch Frucht, saftige Säure, trocknet leider stark nach.

San Silvestro, Novello (CN)
90 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 731136; Fax 0173 731418
www.sansilvestrovini.com;
info@sansilvestrovini.com

Nebbiolo d'Alba DOC *Brumo* 2003
20 000 Flaschen; L. 06040; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 7,90
Mittelhelles Rot; nicht sehr klar, nicht frische Holznoten; recht kraftvoll, Säure, kaum Frucht, ungeschmeidig, trocken im Abgang.

Sandrone, Barolo (CN)
95 000 Flaschen/26 Hektar
Tel. 0173 560023; Fax 0173 560907
www.sandroneluciano.com;
info@sandroneluciano.com

Nebbiolo d'Alba DOC *Valmaggiore* 2004
18 000 Flaschen; L. E-05; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 25,00
Dunkelrot; röstige Marmeladenoten; viel Süße, Säure, Röstung, langweilig, dann bitteres Tannin.

Sebaste Mauro, Alba (CN)
150 000 Flaschen/18 Hektar
Tel. 0173 262148; Fax 0173 262954
www.maurosebaste.it;
maurosebaste@maurosebaste.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Parigi* 2004
Flaschen; L. N.A./1; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 9,00
Dunkelrot; holzwürzig, keine Frucht; viel Süße, Würze, herbes Tannin, ungeschmeidig, keinerlei Frucht, trocknet nach.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
300 000 Flaschen/43 Hektar
Tel. 0173 62853; Fax 0173 462056
www.sordogiovanni.it; info@sordogiovanni.it

Nebbiolo d'Alba DOC 2004
★★★ – ★★★★ **JLF**
22 000 Flaschen; L. 6084; eine Abfüllung
Mittleres Rot; fruchtige Nase, Holunder, macht neugierig; recht kraftvoll, rund, frische Säure, saftig, lang.

Taliano Michele, Montà d'Alba (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 976512; Fax 0173 976512
taliano@libero.it

Roero DOC *Ròche Dra Bòssora* 2003
3000 Flaschen; L. 506; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 9,00
Dunkelrot; müde, holzwürzige Nase; balsamische Aromen, kaum Frucht, trocknendes Tannin.

Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba (CN)
480 000 Flaschen/72 Hektar
Tel. 0173 619119; Fax 0173 619931
www.tenutacarretta.it; t.carretto@tenutacarretta.it

Roero DOC Superiore *Bric Paradiso* 2003
13 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 15,00
Mittleres, reifendes Rot; Ledernoten, nicht klar; Mittelgewicht, gewisse Nebbiolo-Frucht, trocknend, zu rustikal.

Tenuta Langasco, Alba (CN)
60 000 Flaschen/22 Hektar
Tel. 0173 286972; Fax 0173 286972
langasco@ciaoweb.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Sori Coppa* 2003
8000 Flaschen; L. 05-210; # Abfüllungen
Preis ab Hof: EUR 9,50
Mittleres Rot; holunderige Noten, fehlt Frucht; Frucht mit Holzgeschmack, nicht geschmeidig, etwas breit, Butter, herbes Tannin.

Tenuta Rocca, Monforte d'Alba (CN)
80 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 78412; Fax 0173 789742
www.tenutarocca.com;
tenutarocca@tenutarocca.com

Nebbiolo d'Alba DOC *Vigna Sori Ornati* 2004
★★ – ★★★
3850 Flaschen; L. 2-06; eine Abfüllung
Preis ab Hof: EUR 10,50
Mittleres Rot; Noten von Holunder, Holz, gewisse Frucht; recht kraftvoll, herbes Tannin, knappe Frucht mit Butter, saftig, lang.

Terre da Vino, Barolo (CN)
5 000 000 Flaschen/4600 Hektar
Tel. 0173 564611; Fax 0173 564612
www.terredavino.it; info@terredavino.it

Nebbiolo d'Alba DOC *Valdolmo* 2004
20 000 Flaschen; L. 15B6M34; mehr als eine Abf.
Preis ab Hof: EUR 7,80
Mittleres Rot; Noten von Eukalyptus und Zimt; Röst- und Eukalyptus-Geschmack, kaum Frucht, etwas rustikal, untrinkig.

Eine Weinbewertung in Merum ist kein Urteil, sondern eine Meinung *(am)*.